

Koch: Recepte

Apfelsuppe.

500g Apfel, 1 1/4 l Wasser, 65g Zucker, 100g feine Zitrone,
8g Kartoffelmehl, 20g vorverarbeitete Koriander,
1/2 l Zitronensaft und Salz.

Die Äpfel werden erst feiner abgewaschen, die Schalen
entkern und geschnitten, die Äpfel mit der Schale in 16 Stk
geschnitten und gleich in kochendes Wasser geben.
Nachdem die Äpfel weich und zerquetscht sind, streift
man sie sofort durch ein Sieb. Man vermischt
das Wasser durch das nötige Wasser, bringt sie mit
Zucker und Zitrone zum Kochen und rührt
das mit kaltem Wasser vermischte Kartoffelmehl,
die Koriander und den Zitronensaft dazu.
Geben die Äpfel einen würdevollen
Geschmack, so füllt man mit Zitronensaft oder
Weißwein nach.

Heidelbeersuppe.

3/4 l Heidelbeeren, 3/4 l Wasser, 50-60g Zucker,
Kartoffelmehl zum Binden.

Zubereitung wie Apfelsuppe.

Rhabarbersuppe.

6 Stangen Rhabarber werden in gequellte in Wasser
geschnitten, mit 1 l Wasser zum Kochen gebracht
und gut abgekocht. Abkochen streift man die
Flüssigkeit durch ein Haarsieb und bringt sie
abkochen auf Feuer, gibt 1/4 l Weißwein, 1/2 l
Zucker, etwas Zitrone und Zitronensaft dazu
und läßt sie aufkochen. Mit 25g Kartoffelmehl

Obes Mandarinen muß man die Ringe säuen.
Die Ringe mit 2 Fingern lagert, das Einspiß
zu einem Gefäß. Mit einem Löffel formt
man nach bestimmten kleinen Klößen, die auf die
Ringe gesetzt werden. Je nach der Reifezeit
ist mehr oder weniger Zucker nötig.

Zugzwirnbrot.

345-500 g Rindfl., 250 g Zwiebeln, 125 g
Fett oder Butter, $1\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln, 1 Hand.
voll getrocknete Pilze, Salz, 1 $\frac{1}{2}$ l. Löffel
Mehl.

Das Fleisch in Mörser schneiden, Salz
& in dem Fett anderswärts $1\frac{1}{2}$ H. zugewandt
schmoren lassen. Dann gibt man die
geschnittene Kartoffeln und die gewaschenen
Pilze dazu, gießt $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l. kochendes
Wasser zu & läßt das Geseigt bei H. stehen
garkochen. Zuletzt rührt man mit ge-
bräuntem Mehl.

Zugzwirnbrot gebräutes Fleisch.

$\frac{1}{2}$ kg Gelbrüben (Möhren) 45 gr. Kartoffeln
werden gewaschen & in Mörser gegeben.
Man läßt & dünne Rollen schneiden, auf
den sie zerlegt & zerlegt zu schneiden, in
einer tiefen Pfanne mit Butter &
einem Zwiebel auf beiden Seiten gut
anbraten. Dann werden die Gelbrüben
dazu gegeben, Wasser & etwas Milch oder

Tafel 1 ins. eingekleben, die Farbstoffe
sind gefüllt & alles eingetrocknet. Des
festen Griffs pflegt man mit Fein-
luffel versehen zu sein.

Kalter Fischfilds.

Filds noch beliebigem Tröpfel werden
gepulzen, mit Zitronen saft betrünfelt
dann in warmen Luft unter Leigals von
abends fünfzehn Mal: mehr 10 Minuten
gezogen. Dann läßt man sie von
Kalten abtropfen. Man ordnet die Filds
auf einen Tischtuch an. Dann wozigt
man 2,50g Margarine mit 3 Löffel
feines Mehl & 3 Löffel kaltem Fischfild
oder Thierschmalz und mischt 3 Löffel groi-
bem Marzobin & 5-6 Blatt eingekochter
Galathea darunter. Man überzieht den
Fild mit der Masse und bedeckt sie mit
Papier von feinstem gelbem Ei, das mit
mit dem feinsten Cassio & Günstigkeits.
Die Filds wozigt man mit Zitronen-
esseln.

Goldwopf mit Corintheinfusion.

1kg Goldwopf, 1H. Marzobin, 50g Margarine,
1/2 l. Mehl, 1/2 l. Mehl oder Butter, 65g Corinthe,
Zitronen, einige Gewürze können.
Den Fild in einem in Wasser setzen,
1H. kochen lassen dann in wenig Wasser
mit dem Corinthe kochen langsam ge-
zogen lassen. In der Margarine das Mehl
auflösen, mit dem Fischfild abkochen,
auflösen, dann noch den Corinthe

Merkwürdig, die Milch & die grasfressenden Rinder
sind brisig. Die Kuh ist über die Treppe
hinüber gegangen & sofort ausgerollt.

Sülze.

$\frac{3}{4}$ - 1 lb Kalbfleisch, 1 lb Rindfleisch (Ausschnitt)
4 Blatt Gelatine. (5-6 Tassen Sülze.)

Pökelfleisch.

Für 4-5 lb Rindfleisch (Ausschnitt).

1 lb Pfeffer, 30 g Knoblauch, 5 g Salz, 1/2 lb Salz.
Diese Masse wird zerhackt und mit 2 Tassen
Wasser auf das Fleisch gegeben.

Reisbrosen.

Für 1 Tasse Reis. Reisfleisch mit zerhacktem
gepökeltem & heiß mit feinem Salz
gepökeltem. Man kocht mit einem feinen
Küchenmesser in das Fleisch, gibt es ein
m wenig & stellt zur Seite. In der
gepökelten Reis in der Pfanne, bringt
das Lorbeer unter Zucker mehr Zucker,
ein paar Tassen Lorbeerblatt & das Grün
mit dem Reis in die Pfanne. Man
das Fleisch von allen Seiten auskochen.
Dann das 1. feine Reis dazu. Sobald
dieser weich ist, wird das Fleisch mit
Wasser befeuchtet mit etwas Wasser aufge-
füllt & festig gekaut. Zum Schluss kann
man das für Rohwein oder gebraten
machen.

Einfache Remouladesauce.

2 ganze Eier, 2 Löffel Feinschnittöl, 2 Löffel Essig, 2 Löffel kalte Schiffsbrühe, 1 Eiß Salz, $\frac{1}{2}$ kleiner Teelöffel May und Zucker nach Geschmack werden zusammen in 1 Schöpf-
 fäß gerührt; darauf wird das Eiweiß in ein
 andres mit kochendem Wasser gesetzt und
 so lange gerührt, bis der Quirl von selbst
 stehen bleibt.

Remouladesauce.

2 ½ Löffel May mit Wasser anrühren
 und gegen 2 Eier gut schlagen (10 Min. mit d.
 der Hand mit 1-2, oder 3 Löffel anrühren
 1 Löffel Öl befeuchten davon und auch
 Wasser mit Essig Salz Zucker, Pfeffer, (Pfeffer)
 immer noch gerühren und nach Belieben
 oder Geschmack.

Einfache Remouladesauce.

20 gr Öl, 15 gr May, $\frac{1}{4}$ l Brühe, 1 rotes Ligele,
 1 hartes Ligele, 1 Eil. May $\frac{1}{2}$ Eil. Zucker,
 1 Epl. gro. Kräut, Salz nach Geschmack,
 1 Eiß May u. Pfeffer, 1 Epl. May Essig.
 Öl und May werden zusammen ge-
 schüttelt, mit Brühe und Essig vermischt,
 was hier genommen wird in ein
 Gefäß und kalt gerührt. Die Ligele
 werden hier in ein Gefäß gegeben, May,
 Zucker und die dazugehörigen Kräuter
 werden verrührt, die Sauce dazu gerührt.

mit fließendem oder kochendem Wasser, mit
Salz, Pfeffer und Essig abgewaschen.

Einfache billige Hausmittel

Man zerlegt einen Hühner Hühner Hühner
Nest auf dem Feuer und lässt es
mit Wasser mit feinem Pfeffer kochen. Dann
lässt abkühlen man kochen 2 Tage,
3-4 Löffel Öl 2 Löffel Essig und etwas
Zucker und Salz dazu. Es gibt eine
wunderbare Torte.

Gefüllte Tomaten.

12 Tomaten & dazu einfach oder feine
Flaisch oder zum füllten. Die Tomaten mit
dem Messer oben, um den Stiel herum ganz rings
denn abzuschnitt und das Gemüse
ausgeföhlt. Dieses Fleisch man durch
ein Sieb sieb und kann abgeseigt werden
in die Flaisch oder geben. Nun werden
die Tomaten gefüllt in eine
flache Schüssel geföhlt, das
Ganze ausgebackt mit etwas
gewürztem Salz und bestreut
mit mit 40 gr. braunes Zucker
überdoffen. Unter einem Deckel
werden für 1/2 Std. im Ofen gebacken.
Die Sauce wird fein gewürst &
das Ganze zu Kartoffeln geschickt.
Es werden nun auch im Tomaten-Ofen
die Tomaten in Ofen gebacken und sie
sind als die Sauce beibringen können
sofern gewünscht.

Refratspreise.

Man röstet 40g Weiz mit 13l Weizglatz, gießt 8 Eigelb und
ein Eiße Salz dazu und gießt den heißen Saft des Eies
unter die Masse. Man backt von 12 Eiern. Dann
stellt man eine gaffende Pfanne auf einem Feuer mit
kochendem Wasser, legt den rohen gekneteten Eiern
darauf und bestreut ihn mit 100g geriebenen Parmesan-
käse. Der 2. Kuchen wird ebenfalls gelegt und mit 335g
feingewaschenen gekochten Eiern bestreut. Dann folgt
der 3. Kuchen, der nun gebackt mit einem weissen Eiweiß
oder weissen Eierschale (Eierschale) auf ein Blech ge-
schnittener gekochter Halbeimel, in butter gebratenen
Champignons und in Butterwasser gekochten
Fenchelschnecken bedeckt wird. Dann muß
die Kruste sofort aufgetragen werden.

Feine Weizenbrotkrumen.

Man gibt in 1l kochende Flüssigkeit, fette
Milch, fette Butter, zwei große Eiern oder
120g Weizenbrot, ein Eiße Salz, und
läßt es einige Minuten kochen; dazu
einige Löffel Zucker, Zitronensaft sowie
Zitronensaft; nun gießt man den Saft
in eine flache Schüssel, die man vorher mit
heißem Wasser gewaschen hat. Man stellt es
zum Trocknen, wie besten am Abend vorher,
bis es, schneidet beliebige Stücke
daran ab, gerüstet sie mit Ei und Parmesan,
bröckeln und brüht sie in heißem Fett.
Nur glühend zu kochen oder grünem Salat.

Mazgonmaria

135g Mazgonmaria, 3 festgekneten Eier 2 Löffel
Milch, 6 Blatt weißer Gelatine, 1 geschüttelter
voll grob geschnittenes Pulver rüßig mit grünem
Kräutern untermischt oder statt dessen
angewandter Veget. 6 Eierchen oder 6
Stückchen man mit Öl anröhen & legt in jede ein
Gelbtes Ei. Die Mazgonmaria vermischt man
mit der Milch & mischt sie mit dem geschnittenen
Grün. Man schmeckt nach Salz & Zitronensaft
dann anröhen mit etwas Zucker & Formieren
man in einen die Gelatine wird in kaltem
Wasser 5 Minuten geweicht, angedrückt in
wenig kochendem Wasser aufgelöst & zu der Mi-
schung gegeben. Man vermischt die Masse über
dem Feuer, läßt sie erstarren & kühlt sie.

Reis auflauf mit Reisfenchel.

350g Reis (in reichlich Salzsuppe 20 Min.
gekocht), 250g Reisfenchel, 3 Eier, 50g Reisfenchel
etwas Leinöl. - Auch der abgekochte
Reis mischt man frisch,
kalt, gewaschen Reisfenchel & dem Reis
einsetzen. Man füllt alles in eine
gekochte feinstes Form bedeckt mit
Leinölschüsselchen & backt den Auflauf bei
guter Hitze etwa 35 Minuten. Man
dann auf Formenspeisen zwischen die
Reisuppe einlegen.

Fiorentinischer Makkaroni-Auflauf.

350 g Makkaroni, 125 g Tomaten, 1 Eigelb, 1
350 g Tomaten, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, etwas Salz,
2 Eßlöffel geriebenen Käse. — Die Makkaroni
werden in Salzwasser gekocht, abgetropft & mit
dem geringsten Tomaten, dem zerhackten
Eigelb & den Tomatenstücken abgerührt
in einer feuerfesten Form gepfeift. Als dies
erweicht man mit Milch & Salz & gießt die
Masse über die Makkaroni. Man brät den
Käse darüber & backt den Auflauf etwa $\frac{1}{2}$ St.

Polnische Gurken.

Mittlergroße Pflanzengurken, möglichst frisch aus dem Garten, werden gepflückt und in stoffelartige Flecken geschnitten. Mit zerhacktem Petersilg und mit Salz bestreut läßt man sie 24 Stunden stehen. Dann setzt man das Salzwasser ab und gießt hinein gekochten Essig frisch darüber. Wird nach 24 Stunden noch derselbe Essig aufgeschüttet und nochmals frisch auf die Gurken gegossen. Am 4. Tage schneidet man die Gurken mit Sell, Dill, Majoran, Kerbel, Pfeffer und Pfefferkörnern lauwarmen Weinsteins und schüttet frischen Zuckeressig darüber. Auf 1 lb Essig 1 lb Wasser und etwa 2 lb Zucker. Zu Tugendessig und kaltem Aufschnitt.)

Kohannisbeerglee.

Kohannisbeeren werden gewaschen und kurze Zeit in kaltem Wasser eingeweicht. Es genügt, wenn das Wasser bis an die Hälfte der Beeren reicht. In die Rostsäcke für Most- und Weinbereitung weniger Most geben, sondern spült es fünf bis sechs Mal in einem Zitzbeutel abfließen zu lassen. Der Zuckerzusatz ist bei Kohannisbeeren ein sehr loser, 50 Gran auf 1 lb Most. Ob der Zucker im Most zugegangen, so wird das Sieb auf das Sieb abgedrückt und abgeseiht. Man hat allen Dingen miß darauf zu achten, daß der Most vollständig klar ist. Ob das nicht der Fall, so wird ein nochmaliges Abseihen vorgenommen. Man rührt denselben nur und

setzt den Zucker in Form von Gutzucker zu. Je flüchtiger
getrocknet wird, um so besser blüht der Produkt der Frucht.
gaffmarkt erhalten, um so besser färbt sich der Galen
und um so besser geliebt d. f. gewinnt. In Ansehung
des Tastes während des Trocknens ist nicht erforderlich, dass
aber ein flüssiges Abfließen aller Flüssigkeit auf der Ober-
fläche aufzusammeln. Der Saft wird
so lange besorgt, bis der Galen in kleinen langen
Tropfen vom Köpfel läuft.

Pflaumenwein.

Die Pflaumen werden abends aufbewahrt und ge-
schüttelt und mit Essig - $\frac{1}{8}$ l auf 10 lb Pflaumen -
besoffen. Am anderen Tag lässt man die Pflaumen
an der Seite des Feuers 4 Stunden langsam kochen.
Dann vermischt man sie mit Zucker - $\frac{1}{2}$ lb auf
10 lb Feinstes - bis sie sticht sind. Mit etwas
Salzöl im Feuer stellt sich der Wein fast ganz.

Stachelbeeren.

Man mischt auf 1 lb Feinstes $\frac{1}{4}$ lb Zucker, lässt
ihn mit etwas Wasser zerfallen und kocht
nach und nach die Stachelbeeren oben auf. Den
Saft lässt man sinken & rührt den
Saft & Feinstes bis sie dicken. Mit Salzöl no-
ch mehr, in Gläser füllen.

Rosentopf.

Man setzt 12 lb Rosen mit 1-2 lb Zucker an
und kocht dann abends Feinstes, bis sie orange
mit feinem Anfang sind, in den Topf.

45 müssen alle sein, reife Früchte sein. Auf
18 Frucht kommt 1/2 d Zucker. Köpfen werden
aufgebrüht, Mallesant & Aufschäumen nimmt
man nicht. Mit dem selben Früchten nimmt
man 1 1/4 Köpfen Salz.

Essig Gurken

Alte Gurken werden gewaschen, geputzt
und einige Stunden oder 1 Tag in Wasser
gelegt. Dann schneidet man sie mit viel
Essigessenz Pfefferbrut in kleine Gläser oder
Wein höfen, mischt 2 l Essig, 1 l Wasser, 90 gr
Salz und gießt die Mischung ob darauf.
Oben auf legt man einen Saugkessel.
Nach 8 Tagen wird der Essig aufgegossen und
abgetrennt darauf gegossen.

Hell - oder Salz Gurken.

Die Gurken werden gewaschen, geputzt &
24 Stunden gewässert. Dann werden sie
2x mal durchgehoben (gehackt) mit
Viel in einem Wein höfen aufgestellt
und mit folgendem Salz gesalzen, über-
gossen: 1 l Wasser, 35 gr Salz, 1/4 l Essig.

Essig Gurken

3 l Essig, 1 l Wasser, 1/4 d Salz, 1/4 d Zucker
zusammen ansetzen, über die mit Wein-
zu angefüllten Gurken gießen.

Fruchtsaft.

auf 4 to Früchte 4 gr Extraktivessenz + 1 l Wasser
des Pflaums. Man dem eingekochten Saft
nimmt man 1 l auf 1 lb Zucker. Daraus
gibt man Köpfe zum Saft. Nach ein-
maligem Aufkochen zum Saft stellen. Nach
1/2 Stunde den Saft abfüllen und aufstei-
gen + abfüllen noch 2x wiederholen. Den
auf dem Saft in Flaschen füllen + mit ei-
nem Wolltuch zum Ziehen den.

Kirscheensaft

Die Früchte mit kochendem Wasser befeuchten
bis sie weich werden sind, bis zum andern
Tag stehen lassen, mit Zucker. Den Saft
mischen bis zum andern Tag stehen lassen
denn abgießen und mit Zucker kochen.

Stachelbeeren

Reife Stachelbeeren gewaschen, gewaschen
und mit Zucker - auf 3 to Früchte 2 lb Zucker
gekocht.

Rhabarber - Karmelade.

Die Rinde geschnittener Rhabarber bleibt 2
Tage + 1 lb mit Zucker - 6 auf 6 - über
Haut setzen. Der Rhabarber wird feinst
ermahlen + der Saft aufgekocht. Die
Rhabarberstücke durch feingeliegt
und weiß gekocht.

Johannisbeergelle. Rote Johannisbeeren werden mit
Wasser gewaschen und unter langsamem Umrühren
auf dem Feuer erhitzt, bis sie gelben, abgeseiht
wird der Saft abgeseiht. Die Masse wird durch ein Sieb
gedrückt. Der Saft wird gewaschen und zugebrannt
wird bis zur Hälfte gedreht. Dann wird dergleichen
Menge Zucker unter Abkochen und auf kleinem
Feuer kochen lassen so lange kochen lassen, bis
der Zucker zusammenzuballen beginnt, wobei
man ein Probieren nehmen muss. Jetzt stellt
man das Gefäß beiseite, nimmt von dem Saft
den geringen Resten, der sich in dem Gefäß
befindet, ab und schüttet den restlichen Saft
zu dem Zucker. Man rührt bis der Zucker gelöst
ist, und füllt nachher in die ausgewaschenen
Kochkannen oder Gläser, die man nach dem Abkochen
zu bindet. Man füllt schon nach einem
Tag ein selbst Gelee das nicht gekocht ist, macht
jedoch den Geschmack des frischen Gelees gut.

Billige Aprikosenmarmelade. 5 lb Apfel werden
gewaschen, in wenig Wasser zu Malt gekocht und
durch ein Sieb gedreht. 1 lb gebranntes Aprikosen
die man am Abend vorher in kleinen Stück ge-
schitten sind in 1 1/2 l Wasser gut aufquellen
lassen, kocht man sie. Dann rührt man
beides zusammen, kocht die Masse und
gibt auf 1 lb Frucht 1/2 lb Zucker. Die Marmelade
minder zum Kochen bringen und 15 Minuten

Perk kofen lappen, dann in Gläser füllen, erhalten
lappen und zubereiten.

Königskuchen.

500g Butter zu Schmin mischen, rasch und rasch 4 Eigelb,
500g Zucker mischen, eine Limone abreiben und mischt den
Saft des selben dazu mischen, diese zusammen $\frac{3}{4}$ Kinde
zu mischen. - 345g Mandelmehl, 135g Kartoffelmehl, 250g
Korinthen, 1½ Löffel Kirschen und ein Pfund roth für den
mischen. Diese Masse wird $\frac{1}{4}$ Kinde bei mäßiger
Hitze gebacken und fällt sich 14 Tage vorzüglich 3/4 Kinde
gerinnen zum Pfund, die anderen 3 kann man gleich mit
der Masse mischen. An der Butter kann man statt pfunden.)

Rehrücken.

150g Butter, 80g Zucker, 60g Mandelmehl, 60g Mandeln,
135g Gecolade, 4 Gelbweiss und 4 Pfund. In die zu kochen
gewaschte Butter giebt man Zucker und Eigelb und rührt
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Kinde. Darauf werden die gewaschenen Mandeln
und zuletzt Mehl, Gecolade und Pfund rasch gewischt,
1 Löffel voll Backpulver. Zum Gecoladung mischt man
man 145g gewaschen Gecolade, 250g Zucker, 5g
Butter, 30g Sacar, 1/2 Liter Wasser. Wasser und
Zucker wird aufgekocht, alles übrige hinzugeben
fügt und so lange gekocht, bis sich ein kleiner
Kuchen bildet und dann die Kuchen damit bestreuen.
Die Hälfte der Masse genügt für den Rehrücken.

Leinwandkuchen.

1000 Mehl, $\frac{1}{2}$ 1000 Butter oder Schmin, $\frac{1}{2}$ 1000 Zucker, 5 Eier,
200g Korinthen, 10 Eßl. Limonade, 1 Löffel Zinn,
1 Löffel Backpulver, 1 Pfund Backpulver wird in
der übrigen Masse gewischt und gebacken.

Durchlegger Kuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Butter, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Kartoffelmehl, 300 g
Weizenmehl, 1 Hühnerbackpulver, 1 Kaffee Milch werden
zum Teig verarbeitet, zu 3 Zimmern Kuchen gebacken,
mit Gelée, Marmelade oder Honig ob bestreut auf einem
Brot gegessert.

Apfelkuchen.

200 g Zucker, 200 g Mehl, 4 Eier, 1 Hühnerbackpulver und 1 Pfund
Apfel werden, einem gefüllten Backblech soll in einem
Backofen gebacken werden.

Haselnusskuchen. (nach Frau Kottmann.)

8 Eierweiß zu Schaum, 500 g Zucker, 1 Pfund Vanille, 200 g
Langkaffee, weisse, gewaschene Mandeln, 200 g Haselnuss-
kuchen. Die Vanille wird fein geschnitten mit dem
Zucker und Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig geschlagen. 4 Eßlöffel
von dieser Masse setzt man zur Glasur zurück. Dann
mischt man Mandeln und Haselnüsse mit dem Schaum
und formt mit Hilfe von Zucker und Mehl fingerdicke,
fingerlange Stangen, bestreut sie mit der zurückgehalt.
ten Masse, legt sie auf ein vorher mit Butter bestrichen
Brot in mäßiger Hitze.

Schokoladenüsse.

$\frac{1}{2}$ lb Schokolade, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mandeln geschlagen und
gewaschen werden mit 3 Eiernweiß gut vermischt. Diese
Masse geformt in fingerdicke Stangen, gewaschen und an der
Luft getrocknet.

Punschbrezelen.

250 g Mehl, 180 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei, 100 g Punsch

einer gelben Citrone, persin 30 g mit Raus feingehacktem,
abgezogenen Mandeln macht man zu einem guten, glatten
Knetkeig. Diesen rollt man zu 2 Platten aus, davon macht
man Hefen, aus denen man Rollen formt, die man zu
Brotstücken zusammenknüpft. Mit Feinsiegelstein über-
ziehen, nachdem sie abgekühlt sind.

Apfel im Schlafrock.

12 Äpfel austupfen, den Boden aber ganz lassen, mit
Zucker und Lorbeer füllen. Auf 4 Löffeln feines
Puder, 4 Löffeln gepulverten Zucker, 4 Löffel rotes Wasser
und den nötigen Rest einen Mangelring machen.
Hinter den Apfel schneiden, die Äpfel einwickeln, so daß
der Ring sie umschließt und im Vorbacken backen. Mit
Zucker bestreuen und mit oder ohne Vanillabrigade servieren.

Einfaches Christbaum-Konfekt.

1 H. Mehl, 1/2 H. Zucker, 4 Eigelb, 4 g Zinn, 4 g Kalk, das
Gelbe einer Zitrone, 1 Eiweißbrot weißer Wein. Dies
alles wird kugelig geknetet, dann aufgeschnitten und auf
Tellerchen gebacken. Gew. sp: 1 Eigelb, 1/2 H. Zucker und Ei-
weißbrot, gelb gefärbt mit Puder, braun mit Kakao, grün
mit Zinnpulver, blau mit Mehlpulver. Am
Besten sind kleine Handkugeln.

Schokoladenüsse oder Mandeln.

140 g Mandeln, 2 Eigelb, 180 g Zucker, 1/2 H. Schoko-
lade, Rognollzucker zum Ausbacken.

3 Tage backen.

Vanille - Plätzchen.

4 Eist, $\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 12 Tropfen Citronenöl oder eines Citronen, für 20 Pf. Vanille.

Die Masse wird gut gerührt und mit einem Eulöffel wird der Teig abgepresen und auf die Platte gelegt.

Kaffeebuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter, 4 Eist, 2 Tassen - $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 4 Tassen - 1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ Eul. Nulkausspresso, 1 Eßl. Zimmt, $\frac{1}{4}$ lb Kaffeebohnen, 1 Paket Backpulver und zuletzt 1 Tasse starken, schwarzen Kaffee. Nachdem die Butter zu Tasse gerührt ist, werden alle Zutaten rasch durcheinandgerührt, zuletzt der Kaffee. In einer Kugelform gefüllt, sofort in ziemlich heißen Ofen gebracht, 1 Stunde backen.

Kugeln.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, 2 Eist, etwas Zimmt, 60-80 g Zucker, 1 Eßl. Milch u. Kaffeeauspresso, 40-50 g Butter.

Man macht aus den Zutaten einen gleichmässigen Teig, den man einige Zeit ruhen lassen u. dann möglichst dünn wie Nudelteig ausrollt. In sehr feinem Falt reißt man die mit einem Nadeln abgepressten Stücke und backt sie hellbraun. Nach warm bestreut man sie mit Zuckerglaze.

Handelkränze.

1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl, 200 g Zucker, 4 Eist oder Backpulver, 2 Eßl. Öl, $\frac{1}{2}$ lb Butter.

Die Kränze werden mit Citrusöl bestrichen und mit Mandeln und Zimmt bestreut.

Einfache Kugel.

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 2 Eier.

Mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Baumkuchentorte.

1 lb Butter, 1 lb Zucker, 14 Eier, 1 lb Mandarinen, 15 g Backpulver,
etwa $\frac{1}{2}$ Liter, etwas Vanillefein.

Die Butter wird zu Fasern gerührt, Zucker und Eiweiß
dazu, nach $\frac{3}{4}$ Stunde das mit dem Backpulver gefüllte
Mandarinen, zuletzt die Eierschnee. Die Form wird mit
Butter ausgestrichen, 4 Eßlöffel von dem Teig werden
in der Form glatt gestrichen und 5 Minuten gebacken.
Darauf streicht man wieder 2 Eßlöffel rote Masse
darauf, backt die Torte wieder u. s. f. bis der ganze
Teig verbraucht ist. Der Ofen muß sehr heiß und möglichst
ohne Aufschütteln sein. Diese kann man auch in einem
in dem man Backstein einbringt. (Höchst 2. bis 3. gebacken).

Kaislerin - Friedrichstorte.

350 g Butter, 10 Eier, 350 g Zucker, 350 g Mehl, 6 kleine Man-
deln, 3 Eßl. Rum od. Brandy, 8 g Backpulver, 45 g Mandarinen
oder Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ lb Zitronat, 1 Kugeln Kuch. Salz,
2 cm Vanille feingestochen.

Die Torte wird mit Handbrot gebacken.

Weißer Tortenguss - dazu: $\frac{1}{2}$ lb feines Zucker, 3 Eßlöffel
Zitronensaft, 1 Eßl. Eiweiß, 1 Messerspitze Ingwer,
50 g feines Speisest. Zitronat zum Bestreuen. Der
Guss muß 20 Minuten kalt gerührt werden, dann
streicht man ihn über die fertige Torte.

Origineller Osterkuchen.

Man backt in einer runden für fünf Literen formen oder
einfachen Ringen. Guss und firscht ist ein Nabben Ringen,
ein Kist-Kist- oder Kist-och. Maltet Art es auf für, es
wird mit Zyklokladenglasur waschen und bekannet
sodann ein runder Kest, der man mit Nädzgelackum
oder Zyring Ringen firscht. Eine halbe Tasse Milch oder Tasse
wird mit 25g Zucker und einem Ei schaumig wer-
genischt und dann 250g feinst Meizenmehl und 25g
Küchli desunbet geschüttet, bis ein ziemlich fester,
glatter Teig entsteht, den man mit dem Nüchholz
einen massigen Kest ausrollt, mit dem Ringen-
vidgen in 2 cm breite und 10-15 cm lange Streifen
schneidet, den für den in firschen den Kestfeld
oder Palmier zu schneidet goldgelber Farbe zu backen.
Während der Ausbacken sehr man für öfter mit einer
Gabel prob, damit für nicht kocht werden und als Kest
den nicht natürlich mit Honig oder Glas waschen. Wenn
für gar sind, waschen für mit dem Tassenlöffel firscht
geschoben und auf Fließpapier gebrockt. Sobald
der Ringen aus dem Tasse kommt, bestreicht
man ihn mit der Zyklokladenglasur, oder auf
2 Tassen des Nädzgelackum massig auf feinst
e Oestflöge und lässt den Ringen nun noch
einige Minuten im Backofen backen, wobei auf
der Kest sehr ausbleibt. In der Mitte des Kestfeld
man einen kleinen runden Pfeffer aus Zyklo-
klad oder Meizenmehl und legt einige Körner

Pharis aus zu formen. Zum Aufsteig stellt man das Ganze
auf einen runden Keller, den man mit feilgehobenen
Lorbeerzweigen besetzt und gleichmäßig umgibt. In der Runde
gehört man sich um und es wird Kränzchen
Frühling & Blumen.

Lewitzkuchen. (Frede Hoffmann).

$\frac{1}{2}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 4 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ lb Kibben, $\frac{1}{2}$ lb Rosinen,
1 lb Mehl vermengt mit $\frac{1}{2}$ Löffel Natron und 1 Löffel
Zinnstein, 1 lb Butter, 1 lb Zucker (2 Lb.)
1 lb Mehl bei mäßiger Hitze backen.

Handelskuchen.

250 g Butter oder Fett, 345 g Mehl, 125 g Zucker.
Eingeknetet. Backen werden in Ei und Zucker und
ganz kleinen Mandeln umgeben, auf dem Blech im Ofen
gebacken.

Apfelkuchen, der wie Handkuchen geformt. (Frede Hoffmann)
6 große Tassen Mehl, $\frac{1}{3}$ davon beim Backen abgemessen sein, $\frac{1}{2}$ lb Butter
zu Tafel geröstet, 1 lb Zucker, 6 Eier, 2 Tassen zu Tafel geröstet,
1 große Tasse Milch, abgemessen, 1 lb Rosinen, 1 Löffel
Zinnstein und 1 Löffel Natron. Diese im Ofen
bei mäßiger Hitze backen.

Myspitzchen (Ld. Homburg.)

300 g Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 Ei, $\frac{1}{4}$ lb ganz kleine Apfel-
stücke, 1 lb Mehl, Vanillezucker. Alles zusammen
gut vermengen, Brote formen, eine Nacht stehen
lassen, in Ofen gebacken & fallbrot backen.

Schichtkuche (Lisbeth Tusch).

312g Leuter

312g Mehl

312g Zucker

oder 500g

5 Eier, Zitronensaft + = Pfla, Backpulver. Als Zuspähen.
Lage Oxidationsmittel.

Zusp. 1/2 lb Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Backpulver.
Kondensmilch.

2 lb Mehl, 1 lb Zucker, 1 lb Butter, 1 lb Heringssauce, 1/2 l
Milch, 2 Backpulver + 2 Löffel Natron, für 5 Pf. Zitronensaft.
Mischmasch für einen Zuck.

Das Mehl zuerst in den Napf mit Zucker + etwas Milch
mischen, dann das Mehl (Natron + Backpulver) zugeben
das Mehl gerührt + dann die anderen Zutaten
einzusetzen.

Pfeffermüsse.

1 lb Zucker mit 8 ganzen Eiern 1/2 Stunde gerührt
und mit 1 lb Mehl + 1/2 lb Backpulver, das fein gesiebt.
Das Pfla ist Zitronen, etwas Milch, Backpulver, gepö-
nert Natron, Zucker, Butter, 30-40 gr. Zitronen und 1 gr.
Pfeffer oder Natron unterrührt.

Teepätzchen (gebackt.)

100 gr Mehl, 60 gr Leuter, 30 gr Zucker, 1 Ei, 1/2 l
1 l. Backpulver, zum Füllen 10 gr Zitronen
Gelb. 10 gr fein gepönnert Vanillizucker.
Leuter in Handen glücken. - Das fertige
Teig wird dann ausgerollt, dann spült
man kleine runde Köpfe aus, die hellgelb

gebacken werden. Die Hälfte davon wird auf der
inneren Seite mit Galen bestrichen, eine andere
Hälfte darauf gelegt, so daß 2 eine Gaube bilden.
Man bestreicht sie mit Zuckerzucker, dann sie
aber auch mit Zuckerzucker überziehen und dann
mit kandierten oder eingeweichten Trüffeln ges-
mückt.

Zinnkuchen.

140 gr Mandeln oder Haselnußkerne, 150 gr Zucker,
2 Eßlöffel, 5 gr Zinn, etwas Zitronen. Alles ei-
niß wird zu feinem Pulver gepulvert, mit
dem gepulverten Zucker $\frac{1}{4}$ H. lang gerührt. Niß
oder Mandeln werden mit der Masse über die
Masse gegeben und mit Eiweiß und Zucker
vermischt, nachdem man etwas Eiweiß zu-
rük gegeben hat. Auf bemessenen Brett stellt
man den Teig 1 cm dick auf und sticht kleine
Löcher auf, die bei gelinder Hitze weich gebacken
mit ab gebacken werden. Vor dem Backen
werden sie mit Eiweiß sauer bepinselt.

Litteragewerke von Kefeseig.

Gebacken von 250 gr Mehl, 15 gr Zucker, 1/2 l Milch,
1 Ei, 30 gr Butter, 30 gr Zucker, 1/2 l Salz, etwas
eingeweichten Zitronensaft. - Wenn die Hälfte
des gut gegangenen Teiges wird ein dünner
Leder aufgewellt in eine Butterform und
der Rand etwas höher gedrückt. Man füllt
sauer, füllt Apfelkuchengott drauf, gibt auf

delicaten stant Korinthen und gesuckte Mandeln de-
neuf. Das übrige ebenfalls dünn und groblich Feig
wird in feine Streifen geschnitten und kurzweil
über das Feuer gelegt. Man läßt den Kuchen
einfachen stant unter Deckel und läßt ihn
selbst leicht braun backen.

Fußstangen.

2 Eiersch, 45 gr Haselnüsse, 45 gr Mandeln, 1 lb Zucker,
stark fein zerriebener Zitronenschale. - Das Ei wird
zu feinem Schaum geschlagen und mit dem
Zucker 1/2 Std. lang gerührt. Dann gibt man die
zerriebenen Nüsse und Zitronenschale dazu, rühret
den Teig und rollt fingerdicke Röllchen davon,
die im Ofen auf gelblichem Laaf sehr trocken
als backen müssen.

Landespritzen.

190 gr Mehl, 1/2 lb Butter, 65 gr Zucker. Man verknetet
alle Zutaten so lange, bis der Mass steif ist, füllt
sie in eine Tüchspitze und spritzt auf ein vor-
beheiztes Backblech Backen, Feigen oder S.

Käserwaffeln.

1 lb Mehl, 20 g Butter, 1/2 l Milch, 1 Pfd Öl, 60 g
Zucker, 1/2 lb Zucker, 2 Eier. - Die Butter wird
geschmolzen, mit Zucker und Eiern geschlagen
gerührt und in die Mitte der Mehl gegeben.
Dann gibt man die in Milch aufgelöste
bezu, dann die übrige Milch und schlägt den
Teig leicht. Ist dieser ganz gut aufgezogen.

gan (1. Hb.) gibt man ihn löffellost in eine gut
gefehlte Messschale und läßt ihn auf beiden
Seiten gelbbraun backen.

Sträußelkuchen.

1 lb Mehl, 20 gr Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ lb Butter, 50 g
Zucker, 1 Eiß Pulz, etwas fein geriebenes Zitro-
nenpulver, dazu Sträußel aus 100 gr. Butter,
200 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Messerspitze Zimmt.
Man setzt zuerst ein Hefestück an, Butter und
Zucker schaumig rühren, in das Aufgeho-
ren ein wenig feines Gebäck und ein wenig Pfeffer
zu bis es schäumen bekommt. Das fertige
Gehäck wird auf eine gefehte Leinwand gestrichen
und muß nicht aufgehen, bevor man ihn
mit dem fertigen Sträußel belegt und backt.
backt mit 20-30 Min.

Sträußeln. Das gebackene Mehl und der Zucker
wird in eine Schüssel gegeben, die Butter wird
sehr geschmolzen und dann mit Mehl und Zucker
vorsichtig zu einem Teig verrührt. Man kann
ein Messerspitze Zimmt dazu geben.

Ballhauschen.

1 lb Mehl, 80 gr Butter, 40 gr Zucker, 2 Eier 1 Eiß.
Pulz, 80 gr Weizenmehl, 20 gr Hefe, etwas abge-
riebenes Zitronenpulver, $\frac{1}{3}$ l Milch. Man
macht einen Teig, läßt ihn 12 Hb. stehen,
vermischt ihn mit dem übrigen Gebäck,
schlägt den Teig gut ab und läßt ihn

aufzuheben, gibt mit 1 Eßl. Eigelb in die Zell-
brühe zu setzen und kocht sie langsam gar.

Vorteil nach Selma. (Kochbuch)

$\frac{1}{4}$ lb Butter mit $\frac{1}{4}$ lb Zucker fein gemischt, dann
3 Eigelb & etwas Zitronensaft, alles eine gute
gelbe Masse bilden. Dann noch $\frac{1}{2}$ lb Mehl
dazumischen, 1 Eßl. Zucker dazugeben & gut
kneten. Das muß jetzt gut kochen. Auf einem
Brett rollen: $\frac{1}{4}$ lb Butter mit Zucker gut fein
gemischt, 1 Eßl. Zucker dazugeben, trocknen lassen
bis er weiß ist. (1 Eßl. Zucker auf 6 Eßl. Mehl).

Buttercreme.

$\frac{1}{4}$ lb Butter zu Butter gemischt mit 3 Eßl. Zucker
13 Eigelb. Dann 1 Eßl. Mehl noch kochen
in 6 Eßl. Mehl auf, dann trocknen lassen in
der Sonne.

Pois au sucre.

Zu $\frac{1}{2}$ lb zu Butter gemischte Butter gibt man
abwärts und 6 Eßl. Mehl 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ lb Zucker
etwas abgewaschen Zitronensaft 1 Eßl. Mehl
man rührt das $\frac{1}{2}$ lb. Dann gibt man
schnell den Kuchen noch ein wenig dazumischen,
dann 1 Eßl. 30 gr Mehl was trocken
dazumischen & rührt das Ganze noch mit
einem Löffel kaltem Milch. (Ein Kuchen dazumischen
ist sehr feine mit Butter anzusetzen, das
man kocht schnell fein. und wird die
Mittelsitz 1-1 $\frac{1}{2}$ lb. gebacken. Auf dem

vollständigem Gefallen des Kumpens wird er noch
einfach mit flüssigem Maffel in 3 Schichten gegossen
ein, auf jede Schicht kommt eine dicke Lage
Guthochener. Dann wird der Kumpen wieder
zusammen gepackt und vollständig mit Lutter
überzogen. Man rührt etwas, indem
man die Lutter mit einem Maffel auf
trägt (ebener, der Lutter nicht aufsteht) mit
einem Gebel (wie, in regelmäßige Längsfur-
chen gießt).

Matkovenbrot.

a) 125 gr Lutter, 60 gr Zucker, 250 gr
Mehl, 1/2 Pfunden Lutter, 2 Eigelb, ein
Eiweiß einer Zitronen. Den Teig in die Form
Kneten, gelbbraun anbacken lassen, dann
eine Lage Kumpen auf dem Mehl, dann
b) Matkovenbrot darauf legen.

250 gr Mandeln, 250 gr Zucker, 2 Eigelb zu
einem Eiweiß einer Zitronen. Den Teig in die
Form Kneten gelbbraun anbacken lassen, auf
eine Lage Kumpen, da dann zu
backen wird.

Apfelbrot.

250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 4 Eigelb & 1 Eiweiß
einer Zitronen, 1 Pfund Lutter, 1 Pfund Mehl.
ein Kumpen bittet sich in einen Muffel
gepackt. Dann Apfel. 1 Pfund kommt hier in die
Form, dann Mehl, dann wieder Apfel, dann
Zucker darüber streuen. 1 Stk. backen

Landthorpe mit Morris them.

3/4 lb Leinwand 5 Lige alle 1 lb feines Zucker 1 lb Mehl oder
gelb Mehl 1/2 lb Arabisfelmehl 1/2 lb Zitrone 1/2 lb Pfeffer
1/2 lb Zitrone 5 Lige alle 1/2 lb Pfeffer 1/2 lb Pfeffer
Die Leinwand rührt man zu Wasser gibt abgeriebenen Zucker
+ Lige alle dazu rührt die Masse 1/2 Stunde. Das Gefirnis mit
Zuckerwasser vermischt Mehl kommt dann löfelmäßig dazu
zuletzt die Zitronen die vorher gut abgewaschen, abge-
schneidet Pfeffer + Pfeffer.

His book.

200 g Mehl 200 g Zucker, 3 Eier 1 Pfund ger. Nuss-
zucker 1 do. Butter 1 do. abmild. Milch. Die ger-
hen Eier + Zucker werden gut geschwungen. Dann
das mit Butter über mischtes geprüfte
Mehl zugegeben + gerührt. Milch, die weißt bis
15. min dickflüssiger. Mehl ist. In dieser Zeit
muss diese Masse zu einem Klumpen werden. Ist
das dann geschehen, wird der Leber, mit einem
Löffel, oft befeuchtet. Der Löffel mit abmild. Milch
dann wird dick + fest auf den Löffel gedrückt.
Mit Zuckersirup mischen.

Schokolade aus. Sept. kauft man eine
Tafel better Schokolade im Pfeffer-sack zu
indem man eine Thiermilch-Pfeffer-
eine Tasse Zucker dazu gibt & das mit
warmen Wasser trinken kann.

Apfelwein - Limonade.

Ein Wasserkloppel (welcher immer wieder
Luftdicht aufgeschlossen werden kann) wird mit 96^{te}
Weingeist bis zur voll gefüllt; und und und
hat man ganz fein gepulvert, in einem kleinen
gefeinerten Apfelsinensaft fassen, je mehr, je
besser. Auf 6-8 Pfund wird der feinsten nach dem
Halen abgeseiht, wie folgt behandelt. Auf eine
kleine Weingeist voll feinsten Kanne 1/2 l
Wasser, 2 lb Zucker und 38 g kristallisierte Zitronen-
säure. 6 lb, Zucker und Zitronensäure werden mit
dem kochenden Wasser begossen, abgeseiht in Flaschen ge-
füllt. Limonade nimmt man 4 Gläser voll eingeseiht
in ein Glas Wasser.

Mineralsaft auf kaltem Wege.

Auf 3 lb Frucht rechnet man 30 g Weinsäure, 2 l Wasser
des Wassers u. gießt diese über die Frucht. 24 Stunden
stehen lassen, dann diese in Mülleim lassen lassen.
Auf 1 lb Saft 1 1/4 lb Weingeist (bei Glycerin bei den
anderen 1 1/2 lb Zucker misch), die Masse 1/2 Stunde
stehen 3-4 Stunden stehen lassen, den Saft
abfüllen, in Flaschen füllen und mit ein-
em Mülleim zubinden.

Mineralsaft.

Likör aus schwarzer Johannisbeere.

10 Liter mit 1 lb guten Borsäurewein ab-
gessen, stellt man in einen wassersperrigen
Gips (mit halber Flasche, Gipswein möglich ist).

aus einem Glas mindestens 3 Wochen in die Sonne.
Dann läßt man $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 1 lb Zucker kochen,
gibt die dunkelrote Flüssigkeit von dem Boden
ab und gießt sie in ein Gefäß, gießt das Zuckerwasser und $\frac{1}{8}$ l vom
Mischungsgut hinzu und füllt auf Wasser.

Sonne Milchpreise z. Nachtisch.

1l frische Milch läßt man zuerst stehen. Dann quirlt man dieselbe mit der Gabel ein wenig. Anstatt der feinen Milch kann man auch Buttermilch nehmen. Zuerst legt man 5 Blatt rote Gelatine in kaltes Wasser, bis sie weich ist, dann drückt man sie fest aus und läßt sie in ein wenig kochendes Wasser einkochen. Die aufgelöste Gelatine wird dann außer einem feinen Geruch mit viel Zucker, Zucker (nach Geschmack) und etwas Vanillezucker der feinen Milch unter beständigem Rührer beigefügt. In der Glatzschüssel, in welcher man die Masse zu Eisfingern will, läßt man die Masse steif werden. Diese Masse ist ein Ersatz für den süßen. Saure - süße - Saure und schmeckt fast dasselbe so gut.

Brothaler.

Man reibt fein zerhackt Knoblauch, soviel, daß es 1l Brothale werden, schlägt und schneidet 8-10 Äpfel, streicht eine Form mit Fett aus, gießt auf die. oben geriebenen Apfel, dann geriebenen, Rosinen, gekneteten Mandeln und gekneteten Zitronat, Zimt und Zucker, welche man vorher zerhackt, dann wieder Knoblauch, Rosinen, Zucker. Den Teig läßt man weich, dann formen einige Rinder stück oder kugeln. Die Leber wird in Butter gebacken, dann wird eine Pfanne gebacken mit Zucker bestreut und gebacken.

Reiscreme mit Äpfeln. (6-8 Personen.)

1l Milch, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Stk. Vanille, 1 Stk. Zitronensaft, 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, 1 lb Äpfel.

der abgemessene Reis wird mit Milch und Gewürzen gut gewaschen,
dann feigelt und liefert man damit anwendung. Man gießt die
Masse über die in Glaspfale gefüllten Äpfel und stellt die
Äpfel kalt. Die Äpfel ist auf mit feigellernen und festen
Äpfeln zuzubereiten.

Vanilleäpfel.

Die Äpfel werden in einer Zuckerschale gewaschen, ein
starkes Feuer lassen, sondern nicht gießen lassen, die sie sonst
außer sich fallen, nachdem sie gut mit Milch und gewaschen
sind. Wenn die Äpfel gut sind, werden sie feigellernen
man, die Zuckerschale dick ringelegt und in die Öffnungen
der Äpfel gesteckt. Zuletzt wird (bevorst die) Vanillesauce
bewahrt gegeben und alles kalt serviert.

Chokoladen-Pudding.

Man löst 2 Eßlöffel Lacca h. 2 1/2 Eßl. Mandarin in 1/4 l kaltem
Wasser auf. Dann kocht man diese Masse in 3/4 l kochendem
Milch mit 5 Eßlöffel Zucker und etwas Vanille auf.

Limonencreme.

4 Eist, 200 g Zucker, 6 Eßlöffel Zitronensaft 0g weißer Gelatine,
2 Eßl. Wasser, 4 abgemessene Zitronensaft. Die feigelt werden
mit dem Zucker 12 Stunden, langsam gelassen, der Zitronen-
saft nach und nach, zuletzt die in Wasser gelöste Gelatine
sowie die abgemessene Zitronensaft langsam zugefügt und der
Boden der Eist fortgesetzt, darüber gegeben und der ganze
in einer eise gefüllten Form oder in einer Glaspfale gefüllt.

Silbenausspreise. (Eist, aber vorzüglich.)

1/4 l Milch, 125 g Zucker, 1 Stück Vanille, 2 Eßlöffel Mehl, mit
Milch und 6 feigelt glatt gerührt, 10 Eist der weißer

Galatine in Wasser aufgelöst; dies alles wird gekocht.
Sobald abgekühlt giebt man 100g Vanillin, 60g
mit Aromat getränkter Litchi, für 15 Pf. Litchi in
kleine Stücke geschnitten und den Ofen dekoriert.
In einer mit Mandelöl erdgeschmachten Form wird
die Masse kaltgestellt. Vorher gefüllt zu dieser Zeit nicht.
Auf den Boden garniert man den Pudding mit
Mastixen, Zuckern, feinsten oder Galie abgerieben.
Cremantexene oder Pudding.

1/4 l Milch, 6 Blatt Galatine für Korn, (8 bis 10 Blatt für
Pudding), 1/4 lb Zucker, 4 Eiweiße, 4 Eigelber, Aromat Vanille.
Alles wird auf dem Feuer mit einem Ofenlöffel
gekochen bis die Masse noch kochen kann. Dann
läßt man sie stehen und rührt sie eine Zeitlang.
Der Kochtopf werden 1/4 lb geschmachten Mandeln mit
2-3 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer zu kochen
gerührt (dunkelgelb) und ebenfalls stehen lassen.
Zuletzt schlägt man die Eigelber des 4 Eiweiß, mischt
sie abgerieben mit dem kochenden unter die übrige
Masse und schüttet alles in eine Form mit kaltem
Wasser gut erdgeschmachten Form. Es ist gut als Pudding
einen Tag, noch zu kochen. Man kann Trüffeln
dazu geben.

Handelreis.

1/2 lb guter Reis, 1/4 l Wasser, 1/2 l Milch, 20g Zucker, 80g süße
und einige bittere Mandeln.

Der Reis wird 2 mal blanched und mit der bestimmten
Flüssigkeit und einem Stück Litchiessenz

eingegossen. Mit dem übrigen Zucker abgerührt
und in eine halt ausgegüllte Form gegeben. Man
rußt in gestirzt zu Obstrengen oder mit Feingehäcker.
Apfelwein mit Luss.

3 Eibeller, 2-3 Eßlöffel Zucker, 3 Eiweiß, 50-60 g Mandeln.
Man kocht stark Apfelwein, füllt es in eine Form. Dann
rußt man die Eibeller mit dem Zucker sehr fein, mit
den abgezogenen gewaschenen Mandeln und dem
Eiweiß darüber, füllt die Masse auf das Apfelwein
und backt es 20-25 Minuten in mäßiger Hitze.

Auflauf von Resten.

Küchenteile werden in Papiere geschnitten, in Wasser
mit etwas Zucker rußt zu weich ruß gerührt,
in eine Auflaufform gelegt, inbrecken kann man
Mandeln in Masse schneiden; 20-30 Stück. Zucker
kann man 2 Lagen Kuchen, denn eine Lage Kuchenteile
oder übrig gebliebenes Biscuit, 2 Lagen Kuchen u. p. w.
darüber gießt man 2 Eist, die mit $\frac{1}{2}$ l Milch, etwas
Häckerl, Zucker und Zimt gerührt und aufgekocht
sind. Kurz vor dem Ausgießen schlägt man Eiweiß von
3-4 Eiweiß mit etwas Zucker, streicht es über den
Auflauf, bestreut ihn mit Mandeln und backt ihn
gelbbraun an.

Schokoladenpredelling mit Schokolade.

40 g gebranntes, gebackenes, gesiebtes Pfefferkuchen,
40 g gebranntes gebackenes Pfefferkuchen, 80 g Zucker, 80 g f. Zucker,
3 Eibeller, 3 Eißer.

Die Zucker wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gießt

man Brot und Schokolade und zuletzt den Löffel
dazu. Die Masse kommt in eine gut vorbereitete
Form und muß 1-1½ Stunde kochen.

Schokoladensauce.

40 g Schokolade gibt man in einer Pfanne auf
Feuer und vermischt sie mit etwas Milch zu
einem dicken Brei, den man mit einem Löffel
f. Zucker und ½ l Milch gut aufkochen läßt.
3 Eidotter werden mit 1 Löffel kalter Milch
vermischt, die kochende Schokolade dazugegeben
und das Ganze unter Umrühren gut aufkochen lassen.

Dann man 1 Löffel Mehl nimmt, kocht
man die Eidotter spritzt. Man muß das Mehl
mit kalter Milch gut vermischen und 10 Minuten
mit der Schokolade unter flüssigem Umrühren
gekochen lassen.

Schneeberg.

½ l Milch, 1 Ei, 1 Pfl. Mandarinen, 1 Pfl. van. Vanille,
1 Pfl. Salz.

Die Milch wird zum Kochen aufgestellt, das Eiweiß
zu starkem Schaum geschlagen, mit dem Löffel oder
Schaum auf die kochende Milch gelegt und 2-3 Minu-
ten kochen gelassen. Einem kleinen Teil der Milch läßt
man Zucker zum Kochen und den Rest der Milch läßt
man kochen und nach dem Kochen sofort
abgenommen ist, rührt man dies in die kochende
flüssige Milch. Nach köcheln abkühlen gibt man die
säuerliche Butter in eine Glasflasche und legt den

Es muss darauf, dass man mit Fingerringen bestreut.
Erdbeer- oder Aprikosencreme.

300 gr frische Haldenobstbeeren oder 450 gr Obstmuschbeeren
oder 400 gr eingekochtes Pflaumen, 120 gr Zucker, 14 gr Gela-
tine, $\frac{3}{20}$ l Wasser zum Auflösen, $\frac{3}{20}$ l Saft zum
Aufkochen. Man zerdrückt die Früchte, kocht sie
darauf ein, rührt sie mit viel und rührt sie
mit dem Zucker; die grobkörnige Gelatine, zu fe-
berieren oder, wird in lauwarmen Wasser aufgelöst,
darauf ein Sieb zum Sieb gegeben und so lange
gerührt, bis die Masse anfängt dick zu werden.
Dann rührt man die Saft unter und lässt
sie dick werden.

Himbeercreme abkochen.

Auf $\frac{1}{2}$ l feingehacktes Pflaumen rührt man 4 Löffel
Gelatine, in lauwarmen abkochen.

Himbeercreme.

1 ganze Ei, 3 Eigelb, 80 gr Zucker, $\frac{1}{8}$ l Weisswein,
1 Eßl. Zitronenzucker, 3 Eßl. Zitronensaft, 3 Eßl.
Weissgelatine, 2 Eßl. Wasser zum Auflösen,
3 Eßl. Saft. — Die Gelatine wird grobkörnig, in
Wasser aufgelöst, mit allem Zutat — außer
dem Zitronensaft — abgekochen und dick gerührt.
Wenn die Creme anfängt dick zu werden,
wird der Saft untergezogen und in Glas-
gefäßen gefüllt.

Pfirsichcreme.

125 gr gewaschenen Pfirsich, 25 gr Zucker, $\frac{1}{8}$ l

Maffer, 12 gr weißer Gelatine, $\frac{1}{2}$ l Pflaßsaffur oder
Eisfaffur (3-4 Linien), 1 Eßl. Vanillenzucker, bei
Mischung von Eisfaffur noch 3 Eßl. Zucker.
In gewissem Pfortelade und der Pfortelade werden in
einigen Eßlöffeln Maffer unter Umrühren auf-
gelöst. Die gewasfene Gelatine wird mit $\frac{1}{8}$ l lau-
warmen Maffer aufgelöst, diese in die zu der
Pfortelade in der Pfortelade gerührt. Dann wird die Pflaß-
saffur oder die Eisfaffur und der Vanillenzucker
bestimmt gezogen und der Wein in ein Glas-
pfale gegeben.

Schlagsahnenwein.

150 g süßer Wein, 1 l Milch oder süßer Saffur oder
 $\frac{1}{2}$ + $\frac{1}{2}$ 35 g weißer Gelatine, 150 g Zucker $\frac{1}{2}$ Eßl.
Vanille 3 Eßlöffel Wein, 1 Eßl. Salz $\frac{1}{2}$ l flüssige
Pflaßsaffur. — Der Wein wird in 1 l Saffur oder
Milch mit Vanille gut gekocht, 8 g Gelatine +
Zucker werden dann hinzugefügt. Der Wein
muß könnig bleiben und wird dann kalt
gestellt; dabei muß er öfter umgerührt werden
bis er gleichmäßig abkühlt. Der übrige Teil
wird in Wein aufgelöst und mit der
Pflaßsaffur Pflaßsaffur gerührt. Dann werden
Wein und Saffur vermischt und in Glaspfale
gefüllt, mit feinem Rührer oder Rührer
belegt und Weinraum darüber gegeben.
Eingelebte Früchte mit Weinwein.
Diese vorzüglich süße Süßspeise besteht aus,

indem man in ein Glaspfüßel zu koch
verfunden eingelagte Trücker hat. Darauf Ma.
boden legt und das brüht mit warmen
Weinbrut absetzt. Mit einem guten
Wein dazu noch andere will kann auf
Apfelsinen setzen. Am besten wird die
Trücker am Tage vorher beiseite damit sie recht
weich gezogen ist. Kurz vor dem Kuchengaren wird
sie mit einem feinen Pulver bestreut.

Reingelle.

$1\frac{1}{4}$ l Meißwein, 300 g Zucker, 12 L. rote Gelatine,
die man in einer Tasse feinem Meißel auflöst,
die gewaschenen Apfel einer Zitronen sauer auf
den Saft davon. Gibt diese alles in einem ande
reißt die Masse durch ein Haarsieb d. Milch
+ gibt es in ein Glaspfüßel. Man rührt von
Zeit zu Zeit.

Makronenpudding mit Schlagsahne.
 $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 5 Eßl. Zucker u. $\frac{1}{2}$ St. Mehl
+ 5 Eßl. gelbe Langsamen zu einem Teig gebackt
zu kochen. Dann ficht man 6 L. weißer
Gelatine hinzu, die in einer Tasse feinem Meißel
auflöst. Dann ficht man gut $\frac{1}{4}$ l in Milch
gebrühten Makronen in die Masse. Wenn
dies noch steht ist, den Saft der Zit. laßt da.
rüber. Zuletzt einen guten Schuss an Schlagsahne
darauf geben.

Apfelsmulling.

1 1/4 l. gelbes Apfel werden mit etwas Zitronen-
saft zu einem feinen Saft gekocht & durch ein
Sieb geseiht. Dann löst man 8 L. rote Gelatine in
3/4 Liter feinem Wasser auf & fügt 1 guten Liter
feinen Saft hinzu, sowie 1/2 l. feinen Zucker,
umgesetzt alles unter die Apfel & rührt es noch ein
Weilchen & gibt die Masse dann in eine Glas-
schale. Ganz in gelbes Wasser, das man über
den Pudding gießt u. einen Marillenbrühe. Dieser
Pudding muß man einen Tag vorher zubereiten,
da es sonst nicht fest wird. Die Masse best man
mit einer Hand vorher pflegen.

Waffenspeise.

1 1/2 l. Milch, Saft von 1/4 Zitronen, 1 Stück Marille, 100-125
g Zucker, 30g feine Mandeln, 150g Mandarinen 5-8
Löffel 5-8 feig aber 3/10 l. Apfelsin, 200g Zucker,
1 1/2 Löffel Zitronensaft. — 1 1/4 l. Milch kocht man mit
Zucker & Mandarinen auf, fügt das in 1/4 l. Milch kalt
angekühlte Mandarinen hinzu, läßt es unter Rühren
einige Male aufkochen und gießt die Löffel
ab. Man füllt die Masse in eine Glas-
schale und wenn sie fest ist, füllt man folgendes
etwas abgekühlte Mandarinen darüber: feig aber
Mandarin, Zucker & Zitronensaft pflegt man die Masse
best, bis sie die Masse fest & dick ist.

Holländischer Brei.

$\frac{1}{8}$ l Wein, 4-6 Eigelber 90 g Zucker abgerieben
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone $\frac{1}{2}$ Teil. geschäumtes Eiweiß
20 g Gelatine, $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser oder selbster
Wasser. Wein, Eigelber, Zucker, Zitronensaft
verrührt man & schlägt es auf dem Feuer im
Doppelkessel bis es dick wird. Wenn dick man
die aufgeschlägten Gelatine darunter gibt man
es ordentlich dick geworden, der kochenden
Wasser. Falsche Schlagschnee!

6 Einnissen zu ganz kochendem Wasser aufgeschlagen
erschöpfen zum Schluss 3 Eßlöffel hell geschäumten
Wasser darunter aufgeschlagen, ist nun fertig
sagen kann zu Aufschäumen & gibt zumeist
nicht aus.

Rhabarberspeise.

500 g Rhabarberwurzeln, 400 g Zucker, 50 g Mandeln
20 g Gelatine, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Wasser $\frac{1}{4}$ l
Wein oder Wein. Die Rhabarberwurzeln schneidet
in kleine Stücke schneiden & in den 2 Eßlöffeln Wasser
zu Malt kochen. Den Zucker springen lassen
den abgeriebenen Zitronensaft & saft fein
der Gelatine in dem Wein aufkochen & einfüllen
unter Rühren mit dem Malt mischen. Auf
dem Feuer kochen mit Mandelsaft zu Ende gehen.

Rosencake.

90 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 75 g Mehl, 150 g Zucker
6-9 Eigelber, $\frac{3}{4}$ - 1 l kochendes Wasser oder 6-9 Einnissen

Man röstet den Zucker mit dem Pfeffer zu einem
Stück abgekühlt, gibt man Milch, Zucker und
Eigelbe dazu + schlägt die Masse im Rührbecken bis
sie dicklich + gerührt. Dann röstet man sie an kal-
ter Stelle, bis sie aufsteigt, heiß zu werden + gibt
die Suppe darüber.

Hochelbeergut.

$\frac{3}{4}$ l Rapskörner 1 $\frac{1}{4}$ - 1 $\frac{1}{2}$ l Pfeffer 1 Stück Zimt
1 lb Zitronensaft 150 - 1 $\frac{1}{2}$ g Zucker 150 g Mandeln
man od. kocht die größten Rapskörner mit
dem in dem Pfeffer mit dem Gewürzen und
gibt auf das kleine Stück ein Stück Zitronensaft
gibt und mit dem darüber gibt. Gebührt
also gerührt, pflegt diese Größe anzuwenden
bei Anfertigung.

Bruchcreme.

3 Eigelbe 6 Eßlöffel Zucker, $\frac{3}{8}$ l weisse Schlagschnee
flüssige Sahne od. Milch 22 g Salz + weisse Gelatine
zusammen 3 Eßlöffel Bruch od. Rühr, 3 Eigelben.
Eigelbe + Zucker röstet man 12 H. fein wie, dann
gibt man Milch od. Sahne Salz (?) + die in Pfeffer +
weisse Gelatine + Gebührt den Schlagschnee hinzu.

Ris mit Aspfisum.

Das gewaschene Reis wird mit Wasser den Rest
unserer Aspfisum und einer Zitronensaft
in dem Rühr Zitronensaft aufgedünnt. Mit
Zitronensaft + Zucker süßen, den zubereitete Aspfisum
pfisum mit Pfeffer und etwas oder kalt
essen.

Reis mit Agrikopen.

Der Reis wird mit Wasser, dem Saft von 2 Äpfeln
süß und zarter gewürzt. Von $\frac{1}{4}$ l gerührten
Vorragsagrikopen streicht man die möglichste Hälfte
darauf ein. Die übrige gibt sie samt dem süßwaf-
fer zu dem Reis, mit dem sie noch ein
Weilchen dazugießen müssen. Die ganzen Agri-
kopen werden zum Pflanz der Reisbrunnen
wegen ihrer Gekochtheit und sehr oder wenig zu
Licht gegeben.

Lupuloflocken Korbels.

Zu $\frac{1}{2}$ l Lupuloflocken nimmt man $\frac{1}{4}$ l kochendes
Wasser und rührt damit einen möglichst
feinen Brei, den man $\frac{1}{2}$ Stunde zu geduldet auf-
quellen läßt. Dazwischen dazugibt man einen
in Wasser gekochten Brei mit etwas
Fettsäure in wenig Öl oder Butter und gibt
das, mit etwas Wein oder Wasser, selbst einen
feinen gesunden Brei in den Korbelsbrunnen,
rührt alles gut durcheinander und setzt
darauf längliche Plätze für den Reis, den man in
Öl oder Fettzucker auf beiden Seiten
braun backt. Ausgewaschen mit grünem Salat
zu einem Korbelsbrunnen oder Frühlingsalat.

Wenn zwei hundert gleich gekämmte Hosen sich treffen,
so hat der Pfaffen Hand keine innere Hand mehr. Er wandelt
in der Welt über Hand an Hand in Hand. Wo sie auf ihren
hohen Stühlen stehen, da können sie sich fallen
lassen und fließen können. Wo sie an einem hohen
Stamm da trägt der Stütze der Pfaffen Hand;
wo ein Pfaffen zu stehen ist, da trägt der Stütze
der Pfaffen die Hand. Gebild und hier sind die
Gefährten. Was man nicht mehr in möglich sein wird,
ist der Pfaffen ein Pfaffen, und wenn sie den
den Pfaffen an Hand, den Pfaffen der Pfaffen der
Pfaffen der Pfaffen von der Pfaffen. Freunde und Pfaffen
Pfaffen nur bei beiden Pfaffen. Die Pfaffen der
ein Pfaffen von Pfaffen der Pfaffen der Pfaffen ist.
Die Pfaffen auf beiden Pfaffen, aber Pfaffen in
Die Pfaffen.

Gedanken

Der Pfaffen Pfaffen Pfaffen, ein Pfaffen,
zwei Pfaffen Pfaffen Pfaffen der Pfaffen der Pfaffen
werden gut zusammen zu Pfaffen Pfaffen Pfaffen
Pfaffen Pfaffen Pfaffen Pfaffen. Mit Pfaffen
Pfaffen werden die Pfaffen auf dem
Pfaffen Pfaffen.

(oder Rastke)

40. Gr. doppel. 2 Esslöffel Öl, 1/4 l Bouillon
oder Wasser mit Fleischextrakt 2 Eigelb
1/4 l Öl, Gewürz (Salz, Pfeffer, Essig, Spargelwasser,
Championwasser, Humuswasser, Krapfenwasser
je nach dem. (ein oder zweifach, Zwiebel
Lamp)

Öl und Mehl abbacken mit Pfeffer, etwas
abge. Rührt mit die rohe Eigelb ge
rührt und Öl nach und nach
zusmacken mit abg. Gewürz

Gemüsesalat.

Rebsen, Spargel, Blumenkohl,
Bohnen, ein Pa Würfelchen

Krapfensalat & Humusalat

Ratbarsch Roehen in schöne
Stücke mit Krapfen resp.
Humus mischen

Champion mit Kagaroni

Kagaroni in wenig Salzwasser
gar Roehen mit Ratten
Wasser überspeihen

Freischleben Humus, gutes Gelbweine

Gewürzkuchen.

1 lb Butter 1 lb Zucker warm
gerührt 8 Eigelb nach und
nach hinzugegeben abgeriebene
Schale einer halben Citrone
1 Messerspitze Muskatnuss
2 Eßlöffel Zimmt 5 g. ge-
stoßene Nelken 1 lb feines
Mehl 1 Gläschen Orak.

Oktors Barkpulver zuletzt
dem Eierkneten in mäßige
heißem Ofen sofort 1 Std
bis 1 $\frac{1}{2}$ Std . backen.

6. 20 ausgeplante Pflanzen 3 xx
Zinkas $\frac{1}{2}$ l Essig $\frac{1}{4}$ l Natrium
1 Lb Zinn 1 Lb Halbk.
hoch in. Pflanzen den Tag in. in. in.
wird über die Pflanzen.
Im andern Tag wird der Tag
aufge. hoch mit dem w. w.
über die Pflanzen, am 3. Tag
läßt man die Pflanzen ab.

6. Zimtsterne. Zutaten: 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. fein-
gestoßene Mandeln, 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 20 g
Zimt, 10 g gestoßene Nelken, ein wenig Mehl. Zu-
bereitung: Der Zucker, die unabgezogenen, gestoßenen
Mandeln, Zimt, Nelken und das Mehl werden mit den
fünf sehr steif geschlagenen Eiweiß vermischt, verknetet,
ausgerollt und mit Sternformen ausgestochen. In einem
nicht zu heißen Ofen mehr getrocknet als gebacken. (Ein-
gesandt von Frau H. Hünersdorf, Neuzelle.)

im Saß erkönnen, denn das
weg etwas weiter bis er
Vereinigung ist. In dem
zum Saß es wieder unter
über die Pflanzen gegeben

H. de m. 1840

Good, 513.

Dr. J. C. ...